

118984

BOTE DE COCCION DE RECALENTAMIENTO PARA PASTAS A LA ITALIANA"

D. Mato Spagnoli.

Don Mario Spagnoli, residente en Perugia (Italia) solicita patente de invención para "Bote y sus colonias" por "BOTE DE COCCIÓN DE PASTA ALIMENTICIA A LA ITALIANA" (grupo 1, clase 5

5 La presente invención se refiere á un bote de cocción y de recalentamiento para pasta á la italiana y especialmente para los tallorinos.

10 Este bote servirá tambien como bote de preparación de dicha pasta conteniendo con dicho fin todos los ingredientes para sazonarla. El conjunto se ha dispuesto de modo que rotando el bote nada más en agua hirviendo durante cierto tiempo se obtiene la cocción justa y la incorporación del condimento terminandose por lo tanto completamente su preparación.

15 La ventaja de esta invención estriba en las siguientes consideraciones: En la mayoría de los países extranjeros p.e. Alemania, Francia, Inglaterra la pasta alimenticia es consumida aun en pequeñas cantidades, preferentemente con aditamento, pero queda por lo regular mal preparada, ya que las reglas precisas de cocción de la pasta misma y el modo de sazonarla son muy poco conocidas y este manjar tan excelente, que los extranjeros mismos aprecian tal como se prepara por los italianos, se consume muy poco en el extranjero por su falta de preparación apropiada y por esa razón un italiano que viaja en el extranjero no encuentra nunca este plato preparado convenientemente. Así muchas veces se ignoran las reglas exactas de cocción resultando la pasta preparada pegajosa por haberse cocido por inmersión en agua fría ó tibia, de modo que resulte poco cocida en el interior y pegajosa en el exterior cuando hay insuficiencia de agua para la cocción.

20 El objeto de la invención es el de permitir la obtención en las mejores condiciones y en un tiempo relativamente corto de una manera casi automática el manjar preparado para ser consumido. Dicho



dispositivo consiste en un bote formando dos recipientes de los cuales uno contiene los tallarines á cocer de una vez y el segundo, que forma la tapa el condimento correspondiente completo (jugo, queso y especias). Se ha provisto tambien un cordal para poder sumergir el bote en una cacerola ordinaria capaz de contener el bote y revuelta de agua en ebullición. De hecho el bote esta perfectamente cerrado salvo algunas aberturas de sección muy reducida y de numerosos agujeros pequeños provistos en su fondo. En el interior del bote mismo sumergido á 100° se encontrará un recalentamiento hasta 104°C. Se puede constatar por este fenomeno físico tan importante las siguientes ventajas considerables: Coagulación de las proteínas con la formación consiguiente de una composición salina proteica que envuelve al almidón de la pasta sin quitarle la dextrina y por lo tanto evitando que quede soluble. Esta es la razón por la cuál la pasta cocida en el bote de cocción no se deshace, conservando todo su aroma característico á las sémolas y cuyo aroma se perdería en diferentes condiciones.

Por consiguiente el efecto del recalentamiento sobre la pasta hace posible la cocción sin removerla, lo que será de otro modo indispensable, de la masa bien espesa de pasta en bote cerrado, sin que la pasta se pegue en la pared y entre si misma. A todo ello contribuye tambien el movimiento continuo de sacudidas imprimidas al bote por el vapor que sale del interior al exterior de dicho bote.

Segun una primera forma de realización del invento el dispositivo se compone de un bote de forma casi cubica cuyo fondo en su superficie mirando las adyacencias angulares, está provisto de una serie de pequeños agujeros, mientras que en la parte central esta ocupado por un hoyo central cuyo fondo queda más bajo que el borde del bote. En este fondo se ha dispuesto otro hoyo medio esférico en el centro del cual hay un agujero cuadrado. Dicho hoyo cuyo objeto es el de contener una cantidad exacta de sal y de conferir á la pasta despues de su cocción cierta cantidad de agua suficiente para humedecer la masa, se ha cubierto de una lamina circular fijada por embutido cuya superficie es compuesta de dos ranuras radiales que forman canales para el agua del espacio de depresión al del bote conteniendo el manjar. Sobre la parte superior del bote se apoya en su centro un pequeño bote que encierre la abertura. Tambien en su parte superior el bote presenta dos agujeros practicados simetricamente y formados en una pequeña depresión longitudinal. El pequeño bote es dispuesto en la superficie superior mediante una pequeña pieza de alambre de hierro en forma de estribo enganchada en dos ojales laterales y facilmente desmontable. Dicha pequeña caja esta provista en su fondo de una



75 tira soldada con una pequeña lengüeta saliente la cual puede ser enrollada por una llave con hendidura parecida á las empleadas para abrir las latas de sardina. El cordón de maniobra es fijado á los dos extremos de la pequeña varilla la cual fija la cajita en la abertura de la caja grande y sirve para soportar la caja misma. El tipo de caja descrito puede contener segun ha sido comprobado para preparar suficiente pasta para cuatro personas á la vez.

80 Segun una segunda forma de ejecución fundada en el principio fisico identico al primero, el dispositivo se compone de una caja casi cilindrica la cual tiene su base atravesada por tres agujeros de seccion muy fina. La superficie circular esta cortada hasta cierta altura por estrias rectilíneas inclinadas sobre el mismo angulo y equidistantes y el espacio que bajo de estas estrias sirve para contener una cantidad de agua suficiente para humedecer la pasta que habiendo sido ya cocida y escurrida se vierte en el plato.

85 Sobre el borde de la abertura se han practicado una serie de agujeros simetricos. Sobre la misma abertura se apoyan la cajita del condimento. Por un dispositivo apropiado esta cajita se fija á la caja y el cordoncito sirve tambien para so tener la caja y ejecutar todos las maniobras necesarias. Asi como en la primera forma de ejecución la sal se halla dispuesta debajo de la lamina que cierra la cavidad, en la segunda forma de ejecución la sal se encuentra en el fondo del recipiente en contacto con la pasta. El tipo de caja que acabamos de describir esta apropiado para preparar la pasta para una sola persona.

90 Tratandose de la pasta italiana llamada "Spaghetti" se utiliza convenientemente para la colocación dentro de la caja la parte superior de dichos spaghetti considerandolos como si se encuentran sobre las barras de secado, puesto que las partes rectas de estos Spaghetti son utilizadas más ventajosamente por los fabricantes de pasta para la confección en paquetes. Durante la cocción las operaciones se suceden de la siguiente forma: Habiendo sumergido la caja en agua hirviendo del recipiente p.e.cacerola o marmita el agua penetra por el fondo perforado hacia el interior. En poco tiempo lo llena total-mente la sal se disuelve y se esparce dentro de la pasta.

100 El vapor encuentra un escape insuficiente por los orificios superiores y provoca movimientos y oscilaciones en la caja y su contenido. Por un fenomeno inherente a las soluciones salinas contenidas en los recipientes porosos y provistos de agujeros pequeños sumergidos en el agua, el agua salada de la caja no sale al exterior y por el mismo hecho de que es salada se verifica el interior de la caja



90

95

100

105

110

una ligera sobre-presión debida al escape insuficiente del vapor y una temperatura de ebullición superior a 100° y hasta los 104 C. Después de 10 ó 12 minutos de ebullición a semejante temperatura la pasta queda cocida perfectamente con el justo grado de sal.

115

Se retira entonces la olla del agua hirviendo por medio del corral. Inmediatamente se levanta la tapa fácilmente movable por medio de un tirón o de cualquier otro medio apropiado y se dejará escurrir la pasta a través de los agujeros, de modo que la pasta llegue a hervir de hervirse.

120

Después se vierte el contenido y sirviéndose de la llave se abrirá la pequeña cajita de jugo para exterior el condimento que se vaciará directamente sobre la pasta.

125

De lo antes descrito resulta que el bote sirve como medio de confección para poder expedir la pasta a sitios lejanos y como util de cocción automática y perfecta, gracias al cual se podrá extender el uso de la pasta alimenticia italiana enzonada, según las reglas de los sitios de su origen. Como naturalmente, según la región, existen diferentes maneras de condimentación de la pasta, se podrá preparar pequeños botes con los condimentos correspondientes según las recetas de la región indicada en el bote.

130

En el dibujo adjunto que se presenta a guisa de ejemplo varias formas de realización del invento, siendo:

- Fig. 1 Vista en perspectiva del bote de cocción cúbico.
- Fig. 2 Elevación de dicho bote en escala reducida.
- Fig. 3 Vista desde arriba.
- Fig. 4 Elevación de un bote de cocción de forma cilíndrico.
- Fig. 4' Una planta.

140

- Figs. 5 y 6 Detalles de aplicación de la llave de abertura.
- Figs. 7 y 7' La varilla de cierre del bote condimentado.

145

En dichos dibujos son: 1 Las paredes laterales del bote, 2 donde provisto de grupos de pequeños agujeros, 3 el ojo para la sal y de salida de agua para hacer cocer suficientemente la pasta cuando sea cocida y colada, es pasada al plato. 4 es la lamina que sirve de doble fondo con los nervios 5. 4' es el hoyo semiesférico del fondo provisto en su parte superior de un agujero cuadrado. 6 es el pequeño bote para el jugo y condimento. 7 es la varilla de cierre que fija el pequeño bote al grande mediante engranche en dos ejes laterales 9. 8 son dos agujeros para el escape de vapor. Sobre el fondo del pequeño bote 6 hay una pequeña lengüeta 6' para la abertura mediante la llave con heridura 7'. 9 la varilla se ha fijado al cordel de variabra. 10 las paredes del bote cilíndrico. 11 es el fondo revisto de tres pequeños agujeros capilares 12. 13 son las ostrias dispuestas en sentido inclinado y equidistantes entre si.

155



14 son los agujeros de las paredes del bote para el escape del vapor
15 es el pequeño bote para el fajo y para los condimentos en cuyo
fondo hay también una pequeña sajeta para la abertura mediante la
pequeña llavecita. El pequeño bote se le fija al cordel de maniobra.

160 Los detalles de construcción podrá variar sin alejarse de la
idea del invento.

LISTA

En nombre de invención cuyo privilegio se solicita para
España y sus posesiones debora servir en virtud del artículo 1.º de la
Ley de Patentes de Invención, siendo lo que se declara como
nuevo y de propia invención lo siguiente:

165 1.º "Bote de cocción de recalentamiento para pastas a la italiana"
caracterizado por el hecho de que contiene todo lo necesario para
hervir y preparar una pasta italiana en el justo punto y modo de
cocer, por simple inmersión del bote en agua hirviendo durante un
170 periodo de tiempo definido, sin necesidad de vigilancia ni de nociones
especiales de las reglas de cocción de la pasta a la italiana.

2.º "Bote de cocción de recalentamiento para pastas a la italiana"
según reiv. 1.º caracterizado por el hecho de que para evitar el tener
que revolver la pasta italiana, bastante espesa en un espacio rela-
175 tivamente estrecho y para evitar durante la cocción que se congele
o se pegue en las paredes del bote, se utiliza en combinación el
movimiento de sobre-caliente lento, los movimientos de sacudida impri-
midos por el vapor que sale insuficientemente, la saladera del
interior del bote que se mantiene o se agita ó alterada a pesar de
180 las aberturas de comunicación con el exterior.

3.º "Bote de cocción de recalentamiento para pastas a la italiana"
según reiv. 1-2 caracterizado por el hecho de que en compartimento
el bote se haya destinado a contener la pasta preparada, mientras
otro compartimento es destinado a contener el condimento en tal
185 posición que se caliente durante la cocción de la pasta habiéndose
previsto medios para unir en un momento dado el condimento con la
pasta.

4.º "Bote de cocción de recalentamiento para pastas a la italia-
na" según reiv. 1-3 caracterizado por el hecho de que además de
190 servir el bote para la cocción de la pasta, sirva también para con-
servarla y para la confección del manjar y especialmente para su
transporte a lugares lejanos de los sitios de preparación de la
pasta.

5.º "Bote de cocción de recalentamiento para pastas a la italia-
na" según reiv. 1-4 caracterizado por el hecho de que el bote sirva



175

180

185

190

195

tambien como colador para la pasta despues de su cocción.

6º "Bote de cocción de recalentamiento para pastas ó la italiana" segun reiv. 1-5 caracterizado por el hecho de que se haya dispuesto un dispositivo apropiado para reservar una cantidad de agua suficiente para humedecer la pasta despues de cocida y colada.

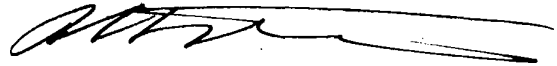
7º "Bote de cocción de recalentamiento para pastas ó la italiana" tal como se ha descrito y demostrado en los dibujos adjuntos.

Consta de 6 hojas mecanografiadas en una sola cara.

Barcelona 1 Julio 1930

JUAN DE LA TORRE

P.S.



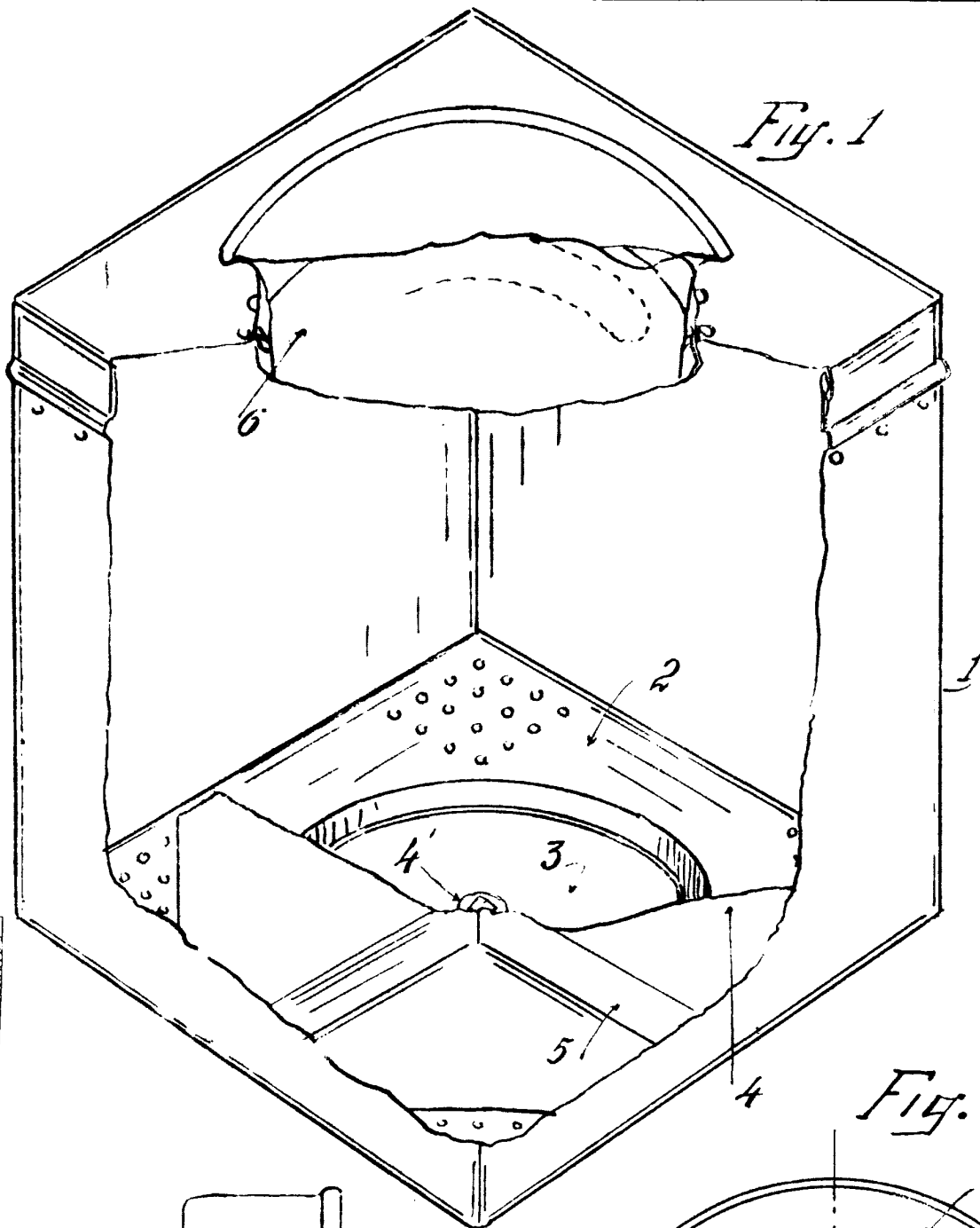


Fig. 1

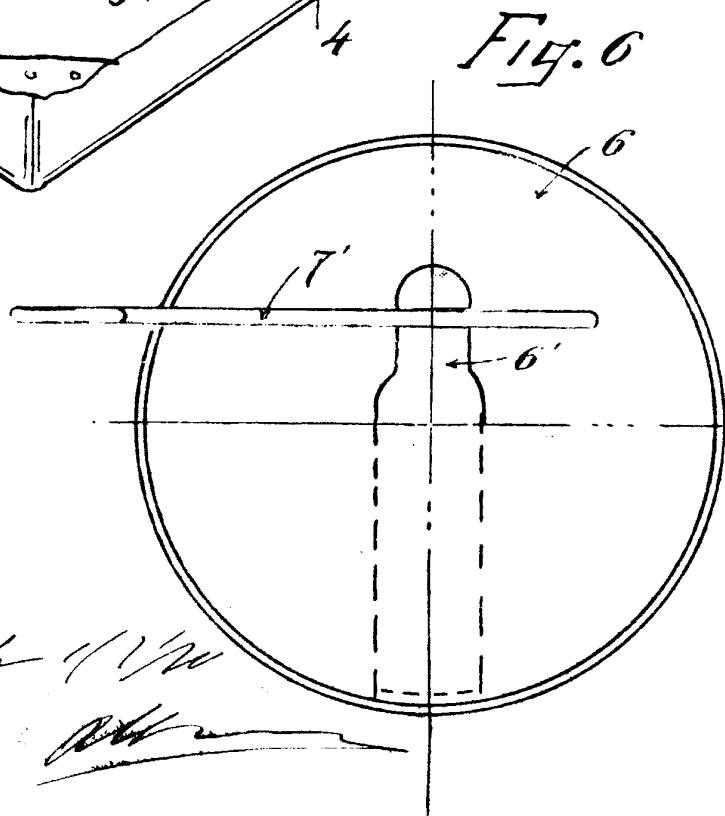


Fig. 6

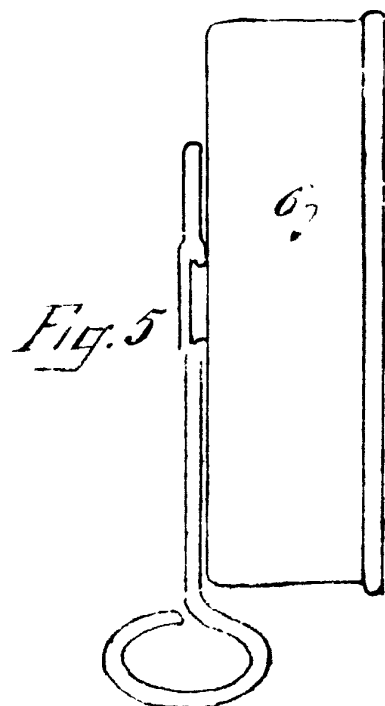


Fig. 5

Handwritten signature or initials.

Fig. 4

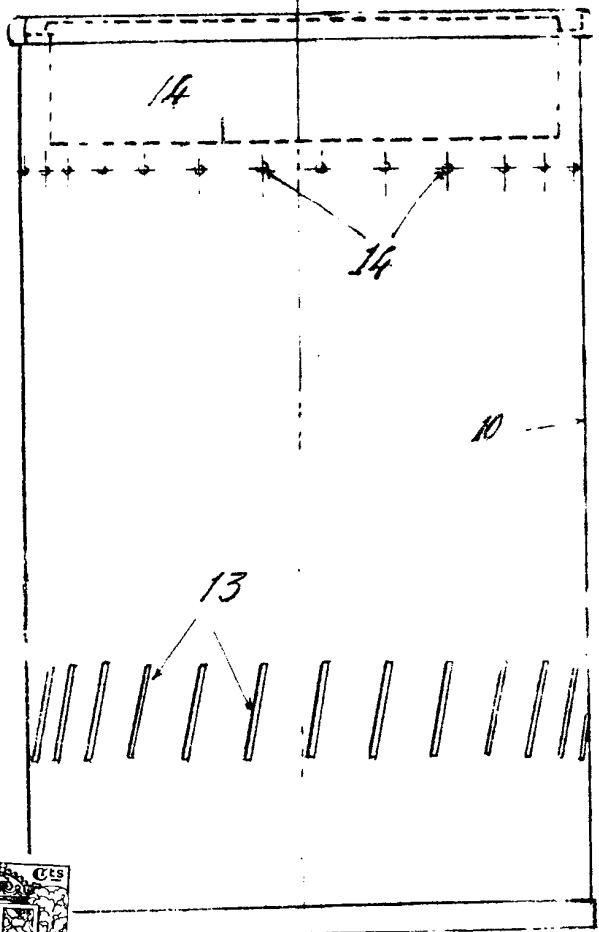


Fig. 2

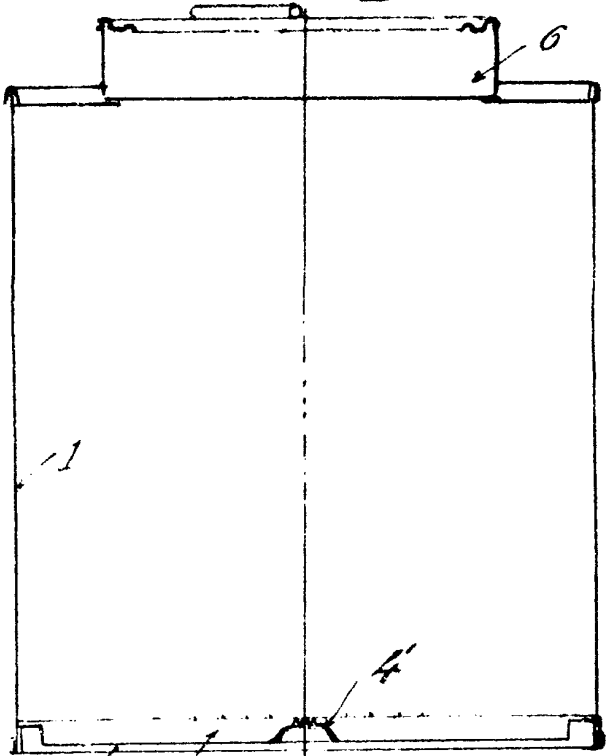


Fig. 3

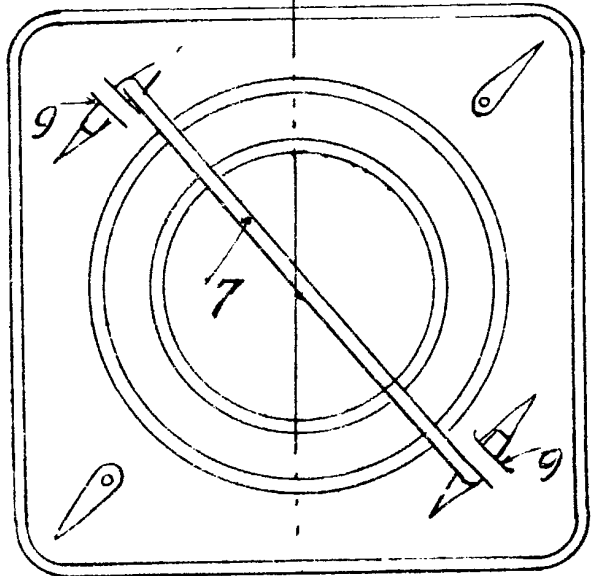


Fig. 7

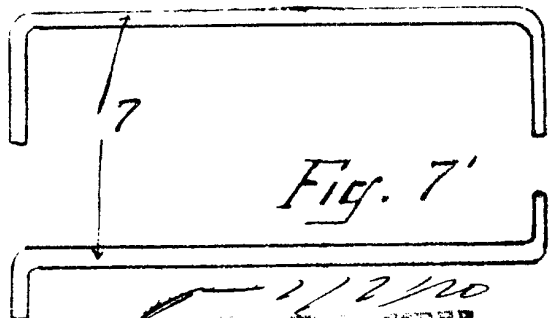
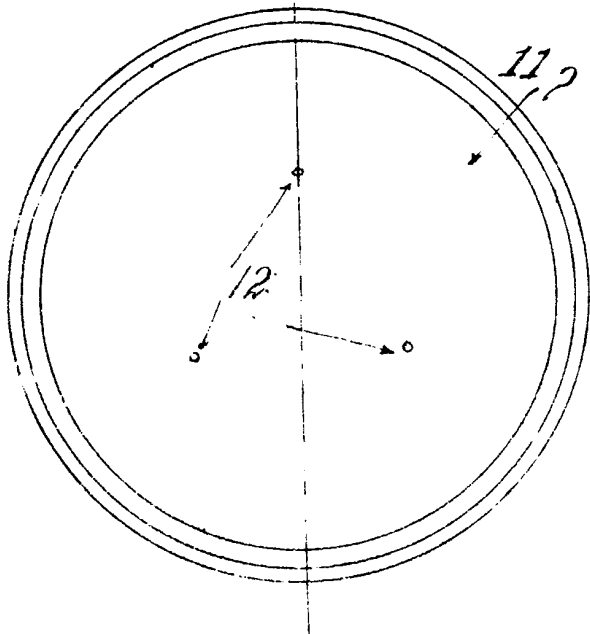


Fig. 7'

Fig. 4'



1/2/20
 DEPT. DE LA INDUSTRIA
 [Signature]